

Grill de Contact Double Plaques Rainurée

GECU611



Optimisez l'efficacité de votre cuisine professionnelle avec le Grill de Contact Double Plaques Rainurée. Doté de plaques en fonte émaillée et d'un contrôle indépendant de la température (50°C à 300°C), ce gril assure une cuisson précise et rapide, idéale pour des services intensifs. Son design en inox, le minuterie programmable et le bac de récupération amovible facilitent le nettoyage et la maintenance. Un allié robuste pour des résultats culinaires de qualité, marqués visuellement par sa surface rainurée.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Type de Plaque : Rainurée
Température Minimum (°C) : 50	Température Maximum (°C) : 300	Revêtement de la Plaque : Fonte
Minuteur : Oui	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 570
Profondeur (mm) : 310	Hauteur (mm) : 200	Poids (kg) : 27.9
Puissance (W) : 3600	Thermostat : Oui	

Informations Logistiques :

Largeur : 570 mm	Profondeur : 310 mm	Hauteur : 200 mm
------------------	---------------------	------------------